



Aktuell

Rundbrief - nr. 65 - Jahrgang 19 - Januar 2014

In dieser Ausgabe

Ardo zeigt auch 2014 Ehrgeiz

Ardo und Produktinnovation:
Eine Erfolgsgeschichte

Neu in unserem Sortiment

Markt- & Ernteberichte

Nachhaltigkeit

Ardo Nachrichten

Ardo kulinarisch

Messen

Wir danken Ihnen für Ihre zahlreiche Anwesenheit an den Ardo-Messeständen im Jahre 2013. So möchten wir Sie auch gerne zu den nächsten Messen im Frühjahr 2014 einladen.

HORECAVA - NL

13-16/01/2014
RAI Amsterdam, Niederlande
Halle 11 - Stand 11.304
www.horecava.nl

BIOFACH - D

12-15/02/2014
Nürnberg, Deutschland
Halle 2 - Stand 411
www.biofach.de

HORECATEL - B

9-12/03/2014
Wallonie Expo, Marche-En-Famenne
Palast 2 - Stand 2D15
www.horecatel.be

MDD FOODS & GOODS - FR

8-9/04/2014
Paris, Frankreich
www.mdd-expo.com



Ardo von nun an
auch auf Facebook!

Von nun an können Sie auf unserer Ardo-Facebook-Seite die Höhen und Tiefen von Ardo mitverfolgen: neue Produkte, leckere Rezepte, Ardo in der Presse, Fotos und noch vieles mehr.

[www.facebook.com/
freshfrozenvegetablesandfruits](http://www.facebook.com/freshfrozenvegetablesandfruits)



WIR WÜNSCHEN EIN
ERFRISCHENDES
UND NACHHALTIG
ERFOLGREICHES
NEUES JAHR



Ardo zeigt auch 2014 Ehrgeiz

Auch 2014 wird Ardo alles geben und noch mehr Ehrgeiz zeigen. Außerdem wird sich die Qualität unserer Endprodukte durch einige wichtige Investitionen im Jahre 2013 noch weiter verbessern. So wird die neue Produktionsanlage in Ardoie (B), die vor allem Lauch, Sellerie und Knollengewächse produziert, ein noch reineres Endprodukt garantieren. Dafür verbürgen sich das einzigartige ‚Air Cleaning‘-Verfahren und die optische Sortierung. Außerdem haben wir die Kapazitäten für Verpackungen in Beuteln und Großverpackungen (Kartons und Beutel) durch eine Investition in neue Verpackungsanlagen an unseren Standorten in Saint Sever (F) und Zundert (NL) aufgestockt.

Wie so oft bleiben die Ernteprognosen unvorhersehbar. 2013 war gelinde gesagt ein ‚herausforderndes‘ Jahr für unsere Agronomen. Außergewöhnliche Wetterbedingungen haben die Flexibilität und Erfahrung unserer Agrardienste und Landwirte gefordert, um die Ernten in gute Bahnen zu lenken.

Einige einmalige Produkteinführungen im Herbst 2013 werden sich 2014 weiterhin erfolgreich entwickeln. Wir schätzen Ihre überaus positiven Reaktionen auf diese Einführungen, die Sie im Gesamtangebot an Tiefkühlgemüse und -obst als hervorragend auffassen. Eine Übersicht aller Produkte, die Ardo in den letzten Jahren auf den Markt gebracht hat, finden Sie an einer anderen Stelle in dieser Ausgabe.

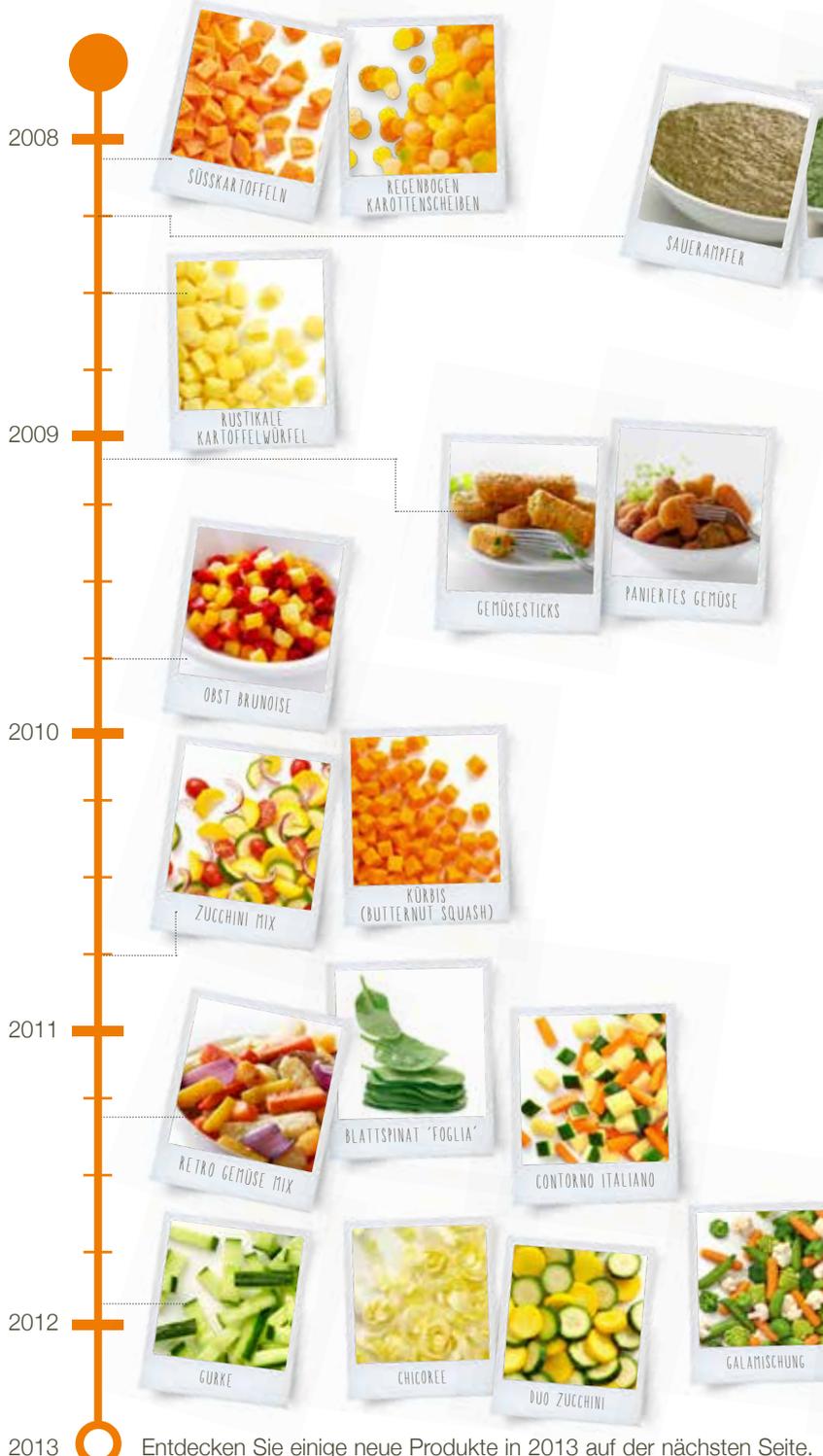
Es gibt noch mehr gute Neuigkeiten. Der Sektor für Tiefkühlgemüse und -obst wird auch weiterhin von zahlreichen wissenschaftlichen Studien und der Presse untersucht und bewertet. So ist aus einer Studie der Universität von Chester und von Leatherhead Food Research im Auftrag der British Frozen Food Federation hervorgegangen, dass Tiefkühlgemüse und -obst mehr Nährstoffe als frische Erzeugnisse enthalten. Diese Studie können Sie über <http://bfff.co.uk/wp-content/uploads/2013/09/Leatherhead-Chester-Antioxidant-Reports-2013.pdf> aufrufen.

Wir wünschen Ihnen ein nachhaltiges und erfolgreiches Jahr 2014!

P.S.: Betrachten Sie bereits jetzt unsere Online-Neujahrswünsche über diesen QR-Code oder auf www.ardo.com.



Ardo und Produktinnovation: Eine Erfolgsgeschichte



Ardo führt auch weiterhin Innovationen ein. Jedes Jahr gelingt es uns, eine Vielzahl neuer Produkte auf den Markt zu bringen. Das geschieht natürlich nicht von selbst, sondern es ist zum großen Teil dem Einsatz der New Product Development (NPD)-Abteilung innerhalb der Ardo-Gruppe zu verdanken. Und natürlich auch Ihnen.

Dass wir in den letzten fünf Jahren mehrere neue Produkte auf den Markt bringen konnten, verdanken wir in erster Linie Ihnen. Denn alles beginnt bei unseren Kunden. **Wir haben ein offenes Ohr für Ihre Bedürfnisse in Sachen Produkte, und wir schätzen anhaltend Ihre Bedürfnisse und die Markttrends ein.** An jedem Standort arbeitet ein NPD-Team an Ihren Anregungen und unseren eigenen Produktideen. Jedes dieser Teams hat die Produktionsverfahren vollkommen im Griff. Ein zentrales NPD-Team tauscht die Erfahrungen und Produkttests der verschiedenen Kunden und Länder aus und stellt anschließend ein Produktangebot zusammen, das sowohl lokale als auch internationale Trends berücksichtigt. In der Zwischenzeit betrachten wir alle Produkttechniken fortwährend kritisch, und wir feilen sie ständig aus. Wir sollten vor allem die Bedeutung der folgenden Aspekte nicht unterschätzen.

Testen, testen, testen...
Kosten, kosten, kosten...
Entdecken, entdecken, entdecken...

Um Ihnen einen Eindruck von der unermüdlichen Arbeit unserer NPD-Teams zu vermitteln, listen wir kurz alle Produkteinführungen der letzten fünf Jahre auf. Nähere Informationen zu diesen Produkten finden Sie auf unserer Website über die Suchfunktion. Unterdessen entwickeln wir neue Produkte.

2013 Entdecken Sie einige neue Produkte in 2013 auf der nächsten Seite.

2013 - Neu in unserem Sortiment



Gemüse-Frites

Diese in **Sonnenblumenöl vorfrittierte Möhren- und Pastinakfrites** sind herrlich kross. Das Gemüse verleiht den Frites einen leicht süßlichen Geschmack. Die schmackhaften Frites lassen sich in der Fritteuse oder im Ofen zubereiten. Eine hervorragende Alternative zu klassischen Pommes Frites!

4x2kg - UWP210



Ofengetrocknete Tomaten

Diese köstlichen Tomaten lassen sich in einer Soße, einer Mischung oder als Appetithäppchen verwenden. Sie haben eine **intensive rote Farbe und eine perfekte Textur**, und sie sind nicht nur voll im Trend, sondern auch ein Genuss. Echte Appetitanreger!

10x1kg - TOG310



Cherrytomaten

Die schmackhaften Cherrytomaten von Ardo sind nicht nur **herrlich saftig**, sondern sie haben auch eine **schöne und intensive Farbe**. Sie eignen sich hervorragend für zahlreiche Zubereitungen wie Soßen, Salate und Pizzas.

4x2,5kg - CHT610

Rigatone & Tagliatelle

Diese köstlichen Pasta sind völlig neu im Express-Sortiment von Ardo. Die bereits vorgekochten Rigatone (Pasta in Röhrenform) und Tagliatelle lassen sich überaus einfach zubereiten und sind im Handumdrehen fertig! **Ideal für jeden, der schnell und effizient ein leckeres Pastagericht auf den Tisch zaubern möchte.**

4x2kg - RGT210 - FO8210



Borschtsch Suppengemüse

Mit dieser **feinen Gemüse Mischung aus roter Bete, Weißkohl, Möhren und Sellerie** können Sie ‚Borschtsch‘, eine typisch slawische Suppe, zubereiten. Diese einfach nach eigenem Geschmack zuzubereitende Suppe wird jedem munden, der die slawische Küche mag!

20x400g - MBO40A



Grüne und gelbe Gemüse Mischung

Mit diesen Suppenmischungen servieren Sie herrliche Suppen mit einer intensiven grünen oder gelben Farbe! Sie sind die **ideale Basis für zahlreiche Suppen, sowohl für klare als auch für gemixte Suppen.**

4x2,5kg - M1S610 - M2S610



Italienische Kräutermischung

Ardos Kräutergarten wächst. Diese **italienische Kräutermischung aus roten Zwiebeln, Petersilie, Basilikum, Knoblauchsprossen, Thymian und Oregano** ist in jeder Küche unverzichtbar. Herrlich als Zutat in einem Olivenöldressing oder zum Würzen eines südländischen Pastagerichts. Schöne Farbe und köstlicher Geschmack.

5x1kg - KIM210



Okra

Diese Frucht, die u.a. in Griechenland, in der Türkei und in Ägypten besonders beliebt ist, wird als Gemüse verzehrt und zubereitet und **schmeckt wunderbar in Schmorgerichten und Suppen.** Eine exotische Leckerei!

10x1kg - OKR310



Grünkohl IQF

Die losen **Grünkohlblättchen** werden individuell eingefroren (IQF) und behalten dadurch ihre **natürliche Blattstruktur**. Dieses herrliche Herbst- und Wintergemüse eignet sich perfekt für einen Eintopf. Es ist ganzjährig bei gleichbleibender und hoher Qualität erhältlich.

4x1,5kg - KGI410



Fokus auf Innovation

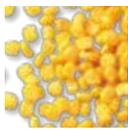


Das Ende des Produktionsjahres 2013 ist der ideale Zeitpunkt, Bilanz zu den zurückliegenden Ernteergebnissen zu ziehen.

2013 wird als launenhaftes, schwieriges und defizitäres Jahr in die Annalen des europäischen Gemüseanbaus eingehen. Begonnen hat es mit einem viel zu langen Winter und einem späten Frühjahr mit allen damit verbundenen Folgen: eine spätere Frühjahrsaussaat und infolgedessen verspätete Ernten.



Der Sommer wiederum war zu trocken. Der Herbst hat aufgrund der überdurchschnittlich hohen Niederschläge auf sich aufmerksam gemacht. Diese übermäßigen Regenfälle haben die Ernte erschwert und darüber hinaus die Pflanzen in Mitleidenschaft gezogen.



Wir schließen das Jahr 2013 mit einem globalen Ernteergebnis ab. Für einige Gemüsesorten, wie zum Beispiel **Gartenerbsen, Mais und Blattspinat** wird das nicht ausreichen, um die globale Nachfrage bis hin zur neuen Ernte von 2014 zu decken. Infolge der jüngsten frühen Temperaturen kommen außerdem noch **Blumenkohl und Bohnen** dazu.



Die schweren Regenfälle auf der iberischen Halbinsel Ende November können sich negativ auf die verfügbaren Mengen **Paprika und Broccoli** auswirken.



Die rapide ansteigende Nachfrage nach Tiefkühlgemüse ist der lebende Beweis für die gegenwärtigen und erwarteten Engpässe. Leider können nicht alle Anfragen berücksichtigt werden.



Ardo plant jedoch, über ein ausgeklügeltes Anbauprogramm und eine selektive Auswahl an Anbaugebieten den Anschluss an die Ernte von 2014 zu garantieren.



Die steigende Nachfrage wird auch durch einen stark gestiegenen Innovationstrend positiv beeinflusst. Es steht fest, dass die Dynamik des Tiefkühlsektors durch den innovativen Charakter der auf den Markt gebrachten Produkte bestimmt wird.



Bei der Anuga und den nachfolgenden nationalen Messen hat Ardo sich abermals als Vorreiter im Segment von Tiefkühlgemüse und -obst bewährt. Wir stellen fest, dass diese Entscheidung bei unseren Handelspartnern auf positive Resonanz stößt.

So planen wir für 2014 einen weiteren Zuwachs im Segment der Kreation von Tiefkühlgemüse und -obst. Dabei sind wir allen Vorschlägen unserer Partner gegenüber aufgeschlossen. Wir können nur im Dialog wachsen! Gemeinsam auf ins Jahr 2014!

Ausgabe Ende November 2013

Ardo setzt weiterhin auf Nachhaltigkeit

Jeden Tag aufs Neue bemüht sich Ardo nach Kräften, den **Anbau und die Produktion seines Tiefkühlgemüses und -obstes möglichst nachhaltig zu gestalten**. Welche Schritte wir diesbezüglich unternehmen, können Sie in unserem **vierten Bericht über die Unternehmensverantwortung** lesen, in dem wir Ihnen eine Übersicht aller unserer nachhaltigen Maßnahmen bieten. Im Folgenden finden Sie bereits einige Kernpunkte.

Auf der Domäne Puijenbroek in den Südniederlanden - dem Eigentum eines unserer Bauern - wird großer Wert auf Umwelt und Nachhaltigkeit gelegt. Deswegen wurde der Bauernhof von Unilever mit dem prestigereichen **„Knorr Landmark Farm“**-Status ausgezeichnet - ein Beweis für das **herausragende Niveau nachhaltiger Landwirtschaft mit Vorbildfunktion**.

Die Domäne Puijenbroek ist zugleich unser erster Bauernhof, der dieses Qualitätslabel erhalten hat. Ein zweiter Bauernhof der Familie Vercurysse in Marke (Belgien) hat vor kurzem dieselbe Nominierung erhalten. Zwei weitere Bauernhöfe sind derzeit noch im Rennen für diese Zertifizierung.

Bei Bedarf bietet Ardo den Lieferanten in aufstrebenden Volkswirtschaften eine Beratung, um ihnen zu helfen, ihr Unternehmen gemäß den Erwartungen von Ardo und unseren Kunden wachsen zu lassen. In der indischen Stadt Hubli geht unsere Zusammenarbeit mit dem indischen Lieferanten **Tropicool** sogar noch einen Schritt weiter. **Dort haben wir unsere Kenntnisse und unsere Erfahrungen auf die lokalen Mitarbeiter übertragen, so dass sie die Produktionsaktivitäten und die Qualitätskontrolle - auch auf dem Gebiet der Nachhaltigkeit - optimieren können.**



Sind Sie neugierig auf unsere nachhaltigen Maßnahmen? Laden Sie den Bericht über die Unternehmensverantwortung auf www.ardo.com herunter.

Ardo Nachrichten



„Horeca Expo“ und „Alles für den Gast“ waren ein Erfolg

Ardo hat bei der ‚Horeca Expo‘ in Gent (B) und bei der ‚Alles für den Gast‘ in Salzburg (A) erneut gepunktet. Unsere neuesten Produkte sind an den fünf Messtagen bestens angekommen, und wir konnten uns abermals auf Ihr Interesse und Vertrauen in Bezug auf unser fortwährend erneuertes Angebot verlassen.

Auch in diesem Jahr haben wir in Gent (B) ein Messepreisausschreiben organisiert. Die fünf glücklichen Gewinner haben einen Messerblock erhalten. Herzlichen Glückwünschen und Danke für Ihr Vertrauen in Ardo!

Neue Mitarbeiter

Seit September verstärkt **Dirk Friedrich** als neuer **National Key Account Manager Retail** unser Ardo-Team in **Ratingen (D)**.

Anfang Oktober hat **Annemiek Biemans-Zagers** in der **Abteilung Produktentwicklung** bei **Ardo Zundert (NL)** angefangen. Annemiek verfügt über gut 16 Jahre Erfahrung auf diesem Fachgebiet.

Im Oktober ist **Mirek Charvat** als **Key Account Manager Food Service** zum **Ardo Mochov-Team (CZ)** gekommen.

Mochov überzeugt mit starker Kommunikation

Zu Beginn des letzten Jahres hat unsere tschechische Marke Mochov im eigenen Land die Auszeichnung ‚Wahl des Kunden‘ für die Gemüsemischungen ‚Polabanka‘ (Julienne Mix) und ‚Mochavanka‘ (Brunoise Mix) erhalten. Um dies hervorzuheben, wurde Mitte Oktober **eine Kommunikationskampagne mit Blick auf die Verbraucher** ins Leben gerufen. Mit einer Kombination aus Reklametafeln, Plakaten, Geschäftsdokumentation, Anzeigen, Sonderangeboten und Produktverkostungen wurde das Typische dieser Produkte - und zwar der Brunoise- oder Julienne-Schnitt - sowie ihre Anwendungsmöglichkeiten betont.

Zusätzlich unterstützt wird die Kampagne durch die rundum erneuerte Website **www.ardomochov.cz**, die einen frischen Blick auf das Sortiment und alle Neuheiten wirft.

Les Tapas

Möchten Sie Ihre Kunden und Gäste während der Feiertage oder während der anstehenden Kommunionfeste in besonderem Maße überraschen? So werfen Sie unbedingt einen Blick auf unser umfangreiches Les Tapas-Sortiment. Es umfasst **zahlreiche köstliche Häppchen, krosse Burger und verschiedene weitere Appetitanreger. Die ideale Alternative zu Pommes Frites oder anderen Snacks und darüber hinaus für Vegetarier geeignet!**



Ardo kommt in Russland an

Das vorzügliche Tiefkühlgemüse und -obst von Ardo darf auch in Russland auf großes Interesse zählen. Eine Reihe russischer Food-Journalisten und -blogger haben die Anuga besucht, um dort unsere neuesten Produkte und Rezepte zu kosten. Der Geschmack und die Qualität des Angebotes von Ardo haben sie beeindruckt. Das wichtige Fachmagazin Food Services hat unseren Produkten sogar einen Artikel gewidmet!



Ardo kulinarisch



Kürbissuppe mit Jonagold-Äpfeln und geräucherter Entenbrust

Zutaten von Ardo (für 4 Personen)

400g gelbe Suppenmischung M1S610, 400g Kürbiswürfel (Butternut Squash) POM610, 100g Apfelscheiben XAS310, 10g gehackter Knoblauch LOK010, 5g Petersilie PEG010

Sonstige Zutaten

1,5l Geflügelbrühe, 50g geräucherte Entenbrust, 1dl Sahne, 1 Sternanis

Zubereitung

Die gelbe Suppenmischung, die Kürbiswürfel, die Apfelscheiben und den gehackten Knoblauch mit der Geflügelbrühe übergießen und gar kochen. Mixen Sie das Ganze zu einer schönen gelben Suppe. Den Sternanis nach Belieben kurz in der Suppe ziehen lassen. Mit etwas Petersilie, einem Schuss Sahne und der zerkleinerten Entenbrust verfeinern.

Rigatone mit Hähnchen, Tomate und Paprika

Zutaten von Ardo (für 4 Personen)

1kg Rigatone RGT210, 250g Letscho (Zigeuner Gemüse-sauce) MLT610

Sonstige Zutaten

600g Hähnchenfilet in Würfel, 250ml Sahne, 0,5dl Weißwein, 100g Parmesanhobel, 0,5dl Olivenöl, Einige Blättchen Basilikum, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Hähnchenwürfel in Olivenöl anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit Weißwein ablöschen, Letscho und Sahne dazugeben und zum Kochen bringen. Die Rigatone dazu geben, kurz warm werden lassen. Auf einem Teller anrichten und mit den Parmesanhobeln und Basilikumblättchen verfeinern.



Guten Appetit

Entdecken Sie noch mehr überraschende Rezepte auf unserer Website www.ardo.com!



Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoe - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be

+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999 - +351 243 559 230

+7 095 234 3181 - +34 955 660 648 - +420 326 597 045 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068 - +43 7476 77222 - +43 2249 35350

+46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +39 (0)5 21 92 99 12 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311



012014-01



RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname:

Firma: Nr.:

Anschrift: Ort: PLZ:

Tel.: Fax:

Land:

Funktion:

E-mail:

Kontaktperson Ardo:

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten über: Gemüse-Frites

Tomaten Gemüse Mischung 'Les Tapas'

Pasta Borschtsch Grünkohl IQF

Okra Italienische Kräutermischung



Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardoois